



LE PETIT JOURNAL

d'Escaudes

N° 13 Octobre 2018

Changement dans l'équipe qui prépare habituellement ce journal.

Françoise FERRAND, ayant pris dans son activité de nouvelles fonctions, ne peut plus assurer ce travail de mise en page comme elle le faisait depuis le début.

Karine s'est proposée courageusement de prendre la relève en plus de son travail important à la Mairie.

Nous essaierons de l'aider au mieux dans cette lourde charge.

Très bonne lecture

LE MOT DU MAIRE

Après un été qui a tenu toutes ses promesses en terme de météo avec un ensoleillement très fort et une faible pluviométrie nous entrons de plein fouet dans un automne qui, j'espère, remplira les meilleures conditions pour que nos paloumaynes réussissent une très belle chasse.

Vous lirez ci-après que les travaux de rénovation des bâtiments communaux sont bien engagés; après un arrêt de quelques semaines, ils reprendront dès que nos artisans seront guéris de la fièvre bleue.

Comme vous l'avez certainement déjà entendu, je confirme qu'un projet de parc photovoltaïque est à l'étude sur le territoire communal. Cette centrale de production d'énergie serait située le long de l'autoroute entre Brooy et la RD 932^{E8} sur les parcelles de M. Escoubet ainsi que, dans leur prolongement de l'autre côté de la route départementale, sur une partie de parcelle communale. Une enquête publique, diligentée par le Préfet, sera mis en place dans les prochains moi ; vous en serez avisé en temps utile.

Très bel automne à tous !



ACTIVITÉS ET MANIFESTATIONS

BRIGALHAS DE PIN

Le 7 juillet dernier le soleil était au rendez-vous de la 6ème édition de "Escaudes hei sa gascona" proposée par l'association BRIGALHAS DE PIN.

Le public toujours aussi nombreux s'est retrouvé à l'ombre des peupliers, dans ce cadre si agréable près du métier à ferrer les bœufs.

L'après-midi a débuté par l'intervention de Jean Baudouin qui a raconté l'histoire des instruments anciens traditionnels ponctuée d'anecdotes et d'illustrations sonores. L'assistance fut ravie de cette belle rencontre faite d'échanges riches et sincères.

A 17h la troupe de théâtre amateur gascon «l'Arhomiguèra» a enchaîné les saynètes pour le plus grand plaisir des connaisseurs «du patois bazadais» et de tous les spectateurs d'ailleurs !!!

Après le repas grillades qui a pu être servi à l'extérieur, le bal Trad habituel était animé par La Base Duo.

Encore une fois, le gascon a été mis à l'honneur !!!!

Rendez-vous en 2019 pour la 7ème édition, mais avant il y aura la désormais traditionnelle poule au pot le 28 Avril 2019....



FÊTE DU VILLAGE

La Fête d'ESCAUDES s'est déroulée le samedi 21 Juillet dans une ambiance très conviviale. Le feu d'artifices a été particulièrement apprécié par l'ensemble des personnes présentes

AMP JACKY CRAISSAC

Annuellement, depuis maintenant six ans, l'association organise, une exposition-concert à Escaudes dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine. Elle a choisi cette année le thème de l'Arte Flamenco.

Trois artistes qui ont croisé le chemin de Jacky CRAISSAC et qui partagent avec lui l'âme du Flamenco sont venus lui rendre hommage le dimanche 16 septembre 2018.

Cette manifestation fut un immense succès, « un merveilleux dimanche d'art et fraternité » pour reprendre les propos d'une personne de l'auditoire, grâce aux performances des artistes, au public nombreux venu les accueillir et au beau temps.

Merci à tous ceux qui étaient présents, à ceux qui ont contribué à la réalisation de ce projet et au soutien de la commune d'Escaudes.



MESSE

Une messe sera célébrée en l'Eglise Notre Dame d'ESCAUDES, le Samedi 20 Octobre 2018 à 18 heures.

INFORMATIONS GÉNÉRALES D'ESCAUDES ET DE SON CONSEIL MUNICIPAL



Travaux de L'Agence Postale et des Bains Douches

Dans le cadre de l'entretien et la rénovation des bâtiments communaux le Maire a proposé au Conseil Municipal de refaire les toitures de ces 2 bâtiments.

Le Conseil Municipal, en délibération, a entériné ces travaux.

Le chantier a été confié à l'Entreprise DAYON de Langon, qui a réalisé les travaux.

Travaux de Rénovation de l'ancienne Ecole et cantine

La Commune a lancé la rénovation de l'ancienne école et cantine, grâce au programme de Certificat d'Economie d'Énergie du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne (prise en charge à 110 %) uniquement pour les locaux communaux **hors locatif**.

Les travaux pris en charge par ce programme sont :

- ◆ Isolation des murs extérieurs et combles ancienne école
- ◆ Remplacement portes et fenêtre :
 - ancienne école : 5 fenêtres, 4 portes
 - ancienne cantine : 3 fenêtres, 2 portes
 - Mairie : 1 fenêtre, 2 portes
- ◆ La pompe à chaleur pour le chauffage



Il reste à la charge de la commune :

- ◆ Les travaux d'électricité (ancienne école, cantine, préau et garages)
- ◆ Les travaux de plomberie (radiateur, tuyauteries, WC, douche, cumulus)
- ◆ Les cloisons de séparation en BA 13

KIT SACS TRI SELECTIF

Le tri des déchets recyclables est un geste indispensable pour permettre de donner une nouvelle vie aux emballages mais aussi préserver les ressources naturelles. Pour pouvoir recycler, il faut d'abord trier ! A cet effet des Kits de 3 sacs sont disponibles à la Mairie à raison d'1 Kit/foyer.



INFOS PRATIQUES



MAIRIE

Lundi : 9h00 à 12h00–13h30 à 17h30

Jeudi : 14h00 à 18h00

Le secrétariat est fermé le jeudi matin au public.

Tél. : 05 56 65 64 53 www.escaudes.fr

Mail : contact@escaudes.fr



RESTAURANT L'S'CAUDAIS

Vous accueille tous les jours de 9h00 à 15h00 et le soir et est fermé le mardi.

Pensez à réserver au 05 56 25 22 34.



TERRAIN DE PETANQUE

Depuis 2017, à la demande d'administrés un terrain de pétanque a été réalisé. Nous nous apercevons que celui-ci est très peu utilisé. Afin de le rendre plus convivial, des bancs ont été installés.

Espérant voir un peu plus d'animation autour de celui-ci



PAPILLOTE DE CABILLAUD A LA MOUTARDE AVEC PUREE DE POTIMARRON PAR BERNARD

- 4 dos de cabillaud de 150 g
- 200 g de pommes de terre
- 1 potimarron
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de crème 15 % mat. Grasses
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 1 échalotte
- 4 feuilles de papier cuisson

Lavez, épluchez le potimarron et les pommes de terre.

Evidez le potimarron et coupez-le en morceaux, ainsi que les pommes de terre.

Plongez les morceaux dans l'eau bouillante 20 minutes, pour qu'ils soient fondants.

Mélangez la moutarde, la crème, poivrez.

Disposez un dos de cabillaud dans une feuille de papier cuisson, ajoutez une cuillère à soupe du mélange moutard-crème et refermez hermétiquement la papillote.

Enfournez 15 minutes à 180°C.

Egouttez, puis écrasez les morceaux de pommes de terre et potimarron.

Ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire. Salez, poivrez et ajoutez l'huile de noisette.

Servez avec les papillotes de cabillaud.

Bon appétit !

L'hiouèr qui diguèns un sac, si pas aou cu qui aou cap.

L'hiver est dans un sac, s'il n'est pas au fond, il est dessus.

Lou Bén d'outan arribo én chioulà, è s'én tourno én ploura

Le vent d'autan arrive en sifflant, et se retire en pleurant.

